Quark-Spätzle

für ca. 10 Portionen

Zutaten:
500 gr. Magerquark
600 gr. Weizenmehl
1 Tl Salz
8 St. Eier
200 ml Milch, warm

Zubereitung:
Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten und solange schlagen bis im Teig Luftblasen entstehen. Teig 10 Min. ruhen lassen, nochmals durch schlagen. Der Teig sollte sich ziehen lassen o. zu reißen. Den Teig durch eine Spätzle-Presse in kochendem gesalzenem Wasser drücken, oder vom Spätzle-Brett schaben. Die Spätzle einmal aufkochen lassen und mit einem Schaumlöffel in Eiswasser abschrecken und dann Abtropfen lassen. In einer Pfanne mit Butter erhitzen, ggf. mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken und Servieren.

Beilagen

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/beilagen:quark-spaetzle?rev=1482338312

Last update: **25.03.2022 18:16**